



Taverne zum Löwen

Der Löwe zu Mellingen "am marckgt by dem brunnen gelegen", wird 1454 erstmals erwähnt.

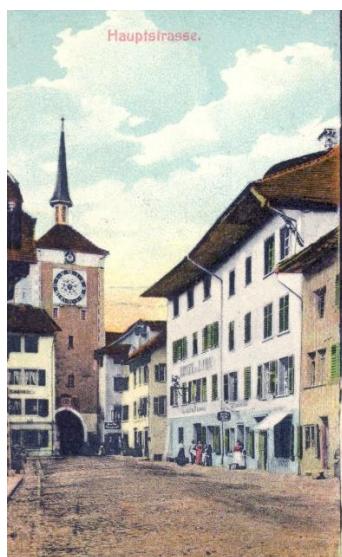
Eifrig wachte die Obrigkeit über die guten Sitten in den Wirtshäusern. Das gegenseitige Zutrinken war verboten. Wer sich betrank, bezahlte 50 Batzen Busse oder wurde vier Tage und Nächte in den Turm gesteckt.

1532 verordneten die regierenden Orte, für eine Mahlzeit nicht mehr als sechs gute Kreuzer zu verlangen. Das Abendbrot, der Schlaftrunk und die Morgensuppe durfte nicht mehr als je drei gute Kreuzer kosten.

Am 12. Juli 1789 schlug der Blitz in das Gebäude, glücklicherweise ohne Schaden anzurichten. Der Rat verordnete am folgenden Sonntag ein zehnstündiges Gebet.

Der von 1919 bis 1926 in Mellingen wirkende Badener Künstler Hans Trudel erschuf aus Würenloser Sandstein den 1,7t schweren Löwen, der das schmiedeiserne Wirtshausschild ersetzte.

Der alte Löwensaal befand sich über der damaligen Metzgerei. Bei Tanzanlässen bewegte sich der Boden wie ein Schwimmrasen. Ungefähr an der Stelle des heutigen, 1967 in Betrieb genommenen Löwensaals waren grosse Stallungen für Kühe und Pferde.



Unsere Apéro Empfehlungen



Cüpli		1dl	8.00
Gespritzter Weisswein			8.00
Aperol Spritz			10.50
Negroni	28 Vol%	12cl	14.00
Campari Orange oder Soda	25 Vol%		9.50
Martini weiss oder rot	15 Vol%	4cl	7.00
Cynar Orange oder Soda	16.5 Vol%	4cl	9.50

Alkoholfreie Apéros

San Bitter		1dl	5.00
Manzoni Spritz			9.50
Ingwer-Zitrone Spritz			9.50
Passionsfrucht Spritz			9.50



Tischzettel



Vorspeisen

Tagessuppe (es hät solangs hät)	7
Rindsbouillon mit Sherry	9
Grüner Blattsalat mit Hausdressing	8
Gemischter Salat mit Hausdressing	12
Nüsslisalat mit Ei und Feigensenfdressing	13
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Waldpilzen mit Feigensenfdressing	16

Löwen Klassiker

Hausgemachte Ravioli

Fragen Sie uns nach der saisonalen Füllung

Hauptspeise 26

Vorspeise 15

Hausgemachte Gnocchi

geschwenkt in Salbeibutter

23

Löwen-Hofpfanne		
Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit knuspriger hausgemachter Rösti		35
„Kälfalifur“		
Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, dazu hausgemachte Rösti		33
Schweins Cordon Bleu Wintervariationen		
Gefüllt mit Speck, Pilzen und Raclettekäse	34	
mit Bündnerfleisch und Bergkäse	34	
klassisch mit Schinken und Bergkäse	32	
Italienisch mit Birnen und Gorgonzola	34	
Beilage Pommes Frites und frisches Gemüse		
Entrecôte		
mit Kräuterbutter (230g)	38	
hausgemachten Pommes Duchesse und Gemüse		
Rahmschnitzel	26	
Zarte Schweins- oder Pouletschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit hausgemachten Tagliatelle		
Batzenpfanne		
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Bergkäse, Bündner Salsiz und Kräuterrahmsauce	25	
Für Vegetarier ohne Salsiz	21	
Dorade Royal		
Ganze Dorade mit mediterranem Ofengemüse, serviert mit Salzkartoffeln		34

Desserts, das süsse Finale

Vermicelles mit Meringue und frischem Schlagrahm	klein	9.50
	gross	12.50

Coupe Löwen	13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und frischem Schlagrahm	

Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce	12.50
---	-------

Zimtglace mit warmen Zwetschgen und frischem Schlagrahm	12.50
--	-------

Hausgemachte Linzertorte (es hät solangs hät)	4.50
--	------

«Die Jahreszeiten ändern sich, Glace geht bei jedem Wetter.»

Eine grosse Coupe- und Glaceauswahl finden Sie in der separaten Karte.

Winter ist die Zeit, in der es zu kalt ist, das zu tun, wofür es im Sommer zu heiß ist.
(Mark Twain, US-amerikanischer Schriftsteller, 1835-1910)

Fleischdeklaration:

Kalb/Poulet/Schwein, Schweiz
Fisch, Griechenland/Türkei
Rind, Schweiz/Argentinien/Paraguay
Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Falls Sie Allergien haben oder bestimmte
Lebensmittel nicht vertragen,
melden Sie dies bitte dem Servicepersonal.
Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.

Löwen Hits

Hausgemachter Rindshamburger mit Pommes Frites

Fragen Sie uns nach der aktuellen Füllung
nebst Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebelsprossen
und Cocktailsauce

CHF 16



Schweins- oder Pouletschnitzel paniert mit Pommes Frites

CHF 11

Zuschlag für andere Beilage statt Pommes Frites: CHF 6